

**План мероприятий по организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия №29» на 2021-2022 учебный год**

ЦЕЛЬ: Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи по организации питания:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Назначение ответственных за организацию горячего питания.	01.09.2020	Директор
2	Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	ежемесячно	Зам директора по ВР
3	Организационное совещание — порядок организации горячего питания ,бесплатное питание для 1-4 классов.	август	Директор
4	Совещание при директоре школы «Организация питания учащихся » по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Раз в 1 четверть	Директор Зам директора по ВР Классные руководители
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители) -анкетирование родителей и обучающихся по питанию	в течение года	Зам директора по ВР
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	в течение года	Администрация школы

Методическое обеспечение

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи,	в течение года	Заместитель директора по ВР Классные руководители

	соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья».		
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	В течение года	Директор Заместитель директора Зав производством

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Эстетическое оформление зала столовой	В течении года	Администрация школы
2	Осуществление комплекса мер по укреплению материально-технической базы столовой	В течении года	Директор школы

Работа с обучающимися по формированию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Проведение классных часов о правильном питании во всех классах	сентябрь	Зам директора по ВР, классные руководители
2	Конкурс «Золотая осень» 1-9 кл. Что у нас в огороде, то у нас на столе. Польза овощей.	октябрь	Зам директора по ВР, классные руководители
3	Цикл классных часов: «Азбука здорового питания» 1.«Режим дня и его значение». 1 «Дары природы» 2 «Культура приема пищи» 3 «Хлеб — всему голова» 4 «Острые кишечные заболевания и их профилактика» 5. «За что скажем поварам спасибо?»	Сентябрь Октябрь Ноябрь Январь Март Май	Зам директора по ВР классные руководители
4	День Этикета.	Декабрь	Классные руководители, замдиректора по ВР
5	«Масленица»	Март	Замдиректора по ВР, классные руководители
6	День дружбы народов. Конкурс блюд национальной кухни.	Апрель	Замдиректора по ВР, классные руководители

Работа бракеражной комиссии

№п/п	Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	Директор, председатель бракеражной комиссии
2	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Бракеражная комиссия
3	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Ежедневно	Директор, зам.директора по ВР, зав производством
4	Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Зам.директора по ВР, классные руководители
5	Контроль суточной пробы	1 р /неделю	Зав производством, бракеражная комиссия
6	Проверка качества поставляемой продукции	1 р/месяц	Бракеражная комиссия
7	Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи	ежедневно	Дегустатор